



VIUDA NEGRA

VENDIMIA TARDIA



Viura 100%



Selección manual de los granos que poseen botrytis cinérea. Se realiza un macerado pre-fermentativo de la uva seleccionada durante 12 horas. Más tarde se hace un prensado y se procede a la fermentación en barrica muy lenta a temperaturas muy frías.



Fermentación en barrica durante 2-3 meses y crianza posterior de 6 meses en barrica de roble francés.



Procedente de aquella viña que nunca terminaba de madurar hasta pasada la vendimia y, como consecuencia, sus racimos siempre permanecían en las cepas hasta que se apagaban... Todo tiene su propio destino, y tras una exclusiva viticultura para conseguir producir botrytis noble, este vino vio la luz.



Formatos disponibles:
500 ml. (Caja de 6 botellas)
1500 ml. (Caja individual de madera)
3000 ml. (Caja individual de madera)



Puntuaciones:
* 91 puntos Guía Peñín
* 93 puntos Tim Atkin



DE MUNICIPIO



Javier San Pedro Ortega